Приложение 6

к Порядку организации питания в учреждениях здравоохранения (п. 1.5)

Наименование учреждения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Главный врач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись)

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА**для приготовления питания на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ больных на «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

День недели\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Количество блюд** | **Выход блюда****(г)** | **№ блюд по картотеке** | **Наименование продуктов, в граммах** |
| **Стандартных диет** | **Приема пищи и блюд, входящих в него** | **мясо** | **птица** | **рыба свеморож.** | **хлеб**  | **гречка** | **рис** | **горох** | **пшено** | **геркулес экстра** | **макарон изд** | **мука** | **картофель** | **капуста** | **свекла** | **морковь** | **лук** | **томатная паста** | **масло растельн.** | **масло сливочное** | **соль** | **сахар** | **сок фруктовый** | **творог** | **молоко** | **яблоки** |
|   |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Врач-диетолог (Сестра медицинская по диетическому питанию) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Зав производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись)Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |